

# Earl Grey-Orangentee

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Tassen

Dauer:

5 Minuten

Garzeit:

4 min

Kategorie:

Getränke

Herkunft:

Ursel

<WRAP group> <WRAP half column>

## Zutaten

- Schale einer Bio-Orange
- 30 g Orangeat alt: 1 TL Orangenzucker
- 2 TL Fenchelsamen
- 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 1 Rosmarinweig od. getr. Rosmarin
- 1 EL Earl Grey-Teeblätter od 2 Teebeutel
- Brauner Kandiszucker nach Geschmack

## Anleitung

Die Orange dünn mit dem Sparschäler schälen. 4 Orangenspiralen zur Deko beiseite legen. Orangeat fein hacken. Fenchel und Lorbeer in einem Mörser grob zerstoßen und am besten in einen Teebeutel geben. Alle Zutaten in eine Kanne geben und mit 1 l kochendem Wasser übergießen. 4 min. ziehen lassen und auf 4 Tassen verteilen. Orangenspiralen dazugeben und nach Belieben mit Kandis (sicher schmeckt auch Honig) süßen. Wer mag, nimmt noch Milch dazu. ===== Bilder =====  
Kommentare ===== Quelle ===== Ursel nach einem Vorschlag auf der Zuckerpackung.

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

[https://rezepte.basti.rocks/rezepte/earl\\_grey-orangentee/index?rev=1645280961](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/earl_grey-orangentee/index?rev=1645280961)

Last update: **2022/02/19 15:29**

